GARANTIE

GARANTIE INTÉGRALE DE 2 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 2 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents,
un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais : 1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : EM-500C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 120630 désigne l'année, le mois et le jour (2012, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets.
Cuisinart[MD] offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, et nos ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2013 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:/Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China/Imprimé en Chine

13CC13998O

IB-11868-CAN

Any other trademarks or service marks referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Tiramisù

Une variation simple de ce dessert italien classique.

Donne neuf portions.

1 contenant de 8 oz (235 g) de fromage mascarpone, à température ambiante

1 t. (250 ml) de crème épaisse froide

¼ t. (60 ml) plus 2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer

2 c. à soupe (30 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de rhum brun, divisé

1½ t. (375 ml) d'expresso infusé, refroidi

28 doigts de dame

¼ t. (60 ml) de poudre de cacao non sucrée comme garniture

1. Battre le mascarpone dans un bol de taille moyenne à l'aide d'un batteur à main Cuisinart[MD] jusqu'à ce qu'il soit légèrement fouetté. Dans un autre bol, battre la crème jusqu'à la formation de pics fermes, en y ajoutant le sucre à glacer graduellement. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de rhum et fouetter brièvement. À l'aide d'une spatule, plier délicatement la crème fouettée dans le mélange de mascarpone, un tiers à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporée.
2. Dans un bol peu profond, mélanger l'expresso avec les 2 c. à soupe (30 ml) de rhum. Tremper chaque extrémité d'un doigt de dame dans ce mélange pendant quelques secondes et déposer dans le fond d'un plat carré de 9 pouces (23 cm). Répéter avec 13 autres doigts de dame et les disposer dans le plat de manière à en couvrir parfaitement le fond.
3. Recouvrir de la moitié du mélange de mascarpone. Recouvrir d'une couche de doigts de dame trempés. Étaler le reste du mélange de mascarpone en une couche uniforme sur le dessus. Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
4. Au moment de servir, verser la poudre de cacao dans un petit tamis et la saupoudrer sur le tiramisu.

Tranche de jambon à la sauce grumeleuse

Une variante d'un mets typique du petit déjeuner du sud des États-Unis. Servez-le avec des biscuits chauds et de la semoule de maïs.

Donne deux portions.

1 c. à thé (5 ml) d'huile

1 tranche de jambon fumé de 7 oz (200 g) d'environ ¼ pouce (0,5 cm) d'épaisseur

½ t. (125 ml) d'expresso infusé

1 c. à thé (5 ml) de sucre granulé

1 c. à soupe (15 ml) de beurre non salé, froid

1. Faire chauffer l'huile dans une poêle de 10 po (25 cm) à feu mi-vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter la tranche de jambon. Faire dorer pendant 5 à 6 minutes de chaque côté. Retirer de la poêle et réserver.
2. Verser le café dans la poêle et déglacer les sucs de cuisson avec une cuillère en bois. Ajouter le sucre et le faire dissoudre en remuant. Laissez mijoter et réduire à un tiers ou à la moitié. Juste avant de retirer la sauce de la poêle, ajouter le beurre et remuer. Retirer du feu.
3. Couper la tranche de jambon en deux et le servir nappé ou accompagné de la sauce.

Bavette à bifteck marinée à l'expresso

L'expresso tient toute la vedette dans cette marinade vite faite.

Donne quatre portions.

1 t. (250 ml) d'expresso infusé, refroidi

2 c. à soupe (30 ml) de mélasse

2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron

1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de vin de pomme

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu

¼ c. à thé (1 ml) de piment rouge broyé

1 lb (450 g) de bavette à bifteck

1 c. à thé (5 ml) de sel cacher

1. Mettre l'expresso, la mélasse, le jus de citron, le vinaigre, le poivre et le piment dans un bol et les mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter la bavette et l'immerger totalement dans la marinade. Réfrigérer jusqu'au lendemain.
2. Préchauffer le supergril Griddler de Cuisinart[MD] muni des plaques lisses, ouvert, au réglage « Sear ». Lorsque le gril est chaud, retirer la bavette de la marinade et la laisser égoutter autant que possible. Assaisonner et griller pendant 5 à 6 minutes de chaque côté pour une cuisson à point.
3. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de trancher et de servir.

2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage moyen-élevé, puis appuyer sur la touche expresso long.
3. Lorsque l'infusion est terminée, placer une nouvelle capsule dans la tête d'infusion et appuyer sur la touche café au lait. Ajouter le sucre à l'expresso chaud et l'agiter pour le dissoudre. Laisser refroidir à la température de la pièce.
4. Verser l'expresso, les cubes de crème glacée et les glaçons dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart[MD]. Poser le couvercle et mélanger à régime élevé pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.
5. Servir immédiatement.

Remarque : Pour préparer un moka glacé, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat pendant la transformation au mélangeur.

* Pour faire des cubes de crème épaisse glacée, il suffit de verser de la crème épaisse dans un plateau à glaçons et de la mettre au congélateur jusqu'au lendemain.

Glace fouettée à l'expresso

Délicieuse et onctueuse à souhait!

Donne environ 3 tasses (750 ml).

1 t. (250 ml) d'expresso infusé, froid
2 t. (500 ml) de crème glacée au café

1. Placer l'expresso et la crème glacée dans le récipient d'un mélangeur Cuisinart[MD].
2. Poser le couvercle et mélanger à très faible régime pendant environ 1 minute, jusqu'à consistance lisse.

Expresso martini

Un cocktail pour les vrais amateurs de café - délicieux, mais puissant!

Donne 1½ tasse (375 ml), soit trois portions de ½ tasse (125 ml).

10 glaçons
½ t. (125 ml) de vodka
½ t. (125 ml) d'expresso infusé, froid
2 c. à soupe (30 ml) de Kahlua[MD]
2 c. à soupe (30 ml) de Tia Maria[MD]
grains de café expresso comme garniture

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les grains de café, dans un shaker à cocktail. Agiter jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé et froid.
2. Verser également dans trois verres à martini.
3. Garnir chaque verre d'un ou deux grains de café et servir immédiatement.

Expresso anisé

La façon idéale de finir un bon repas.

Donne une portion.

1 capsule iperEspresso d'illy
1 oz (30 ml) de liqueur d'anis Sambuca

1. Placer une petite tasse à expresso sur le plateau pour expresso.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso long.
3. Verser la liqueur d'anis dans un verre à brandy.
4. Servir l'expresso et la liqueur en même temps. Juste avant de le boire, verser la liqueur dans l'expresso.

Barbotine

Un dessert léger et simple.

Donne quatre portions.

4 capsules Lungo iperEspresso d'illy
2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé
1 t. (250 ml) de crème fouettée

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou mi-sucré comme garniture

1. Placer un grand verre de 16 oz (500 ml) sur le plateau pour cappuccino ou pour tasse de voyage. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso long pour remplir la tasse (environ une demi-tasse). Répéter avec les autres capsules.
2. Ajouter le sucre dans l'expresso chaud et agiter pour le dissoudre, puis verser dans un bol allant au congélateur. Laisser refroidir à la température de la pièce.
3. Lorsque la préparation a refroidi, recouvrir le bol d'une pellicule plastique et le mettre au congélateur. Toutes les heures, pendant environ 5 heures, racler la préparation avec une fourchette pour que des cristaux s'y forment.
4. Au moment de servir, superposer des quantités égales de barbotine et de crème fouettée dans un verre à parfait. Garnir de copeaux de chocolat.

Flotteur à l'expresso

Un dessert pour deux personnes. Faites les boules de crème glacée d'avance et conservez-les au congélateur jusqu'au moment de servir.

Donne deux portions.

2 boules de crème glacée à la vanille
2 capsules iperEspresso d'illy

1. Mettre les deux boules de crème glacée dans deux bols distincts. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso. Préparer une autre tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso court.
3. Lorsque l'infusion est terminée, répéter et verser chaque expresso sur la crème glacée. Servir immédiatement.

Glace italienne à l'expresso

Pour une glace « stimulante », ajoutez des fèves de café expresso enrobées de chocolat noir vers la fin du cycle de mélange.

Donne environ 4 tasses (1000 ml), soit huit portions de ½ t. (125 ml).

1 t. (250 ml) de crème épaisse
2 t. (500 ml) de lait entier, divisé
1 t. (250 ml) d'expresso infusé
1 t. (250 ml) de sucre granulé
2 c. à soupe (30 ml) d'amidon de maïs
1 pincée de sel de mer ou cacher
1 c. à soupe (15 ml) de pectine liquide

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ t. (375 ml) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux jusqu'à frémissement.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, l'expresso, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger et combiner à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, filtrer et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
5. Rebattre la préparation avant de la verser dans le bol de la sorbetière Cuisinart[MD]. Laisser mélanger pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique

Espresso breve

Une version américaine du café au lait, La crème à café remplacé le lait.

Donne une portion

½ t. (125 ml) de crème à café 10 %

1 capsule iperEspresso d'illy

1. Verser la crème dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et mettre une autre tasse sous la buse à vapeur.
2. Régler la vapeur au réglage le plus bas, puis appuyer sur la touche vapeur. Lorsque la moitié de la crème a été extraite, appuyer de nouveau sur pour arrêter le mousseur
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso court pour que le café soit infusé.
4. Verser la crème sur l'expresso et servir immédiatement.

Expresso au soja

Un café sans lait tout à fait délicieux.

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de boisson au soja

1 capsule iperEspresso d'illy

1. Verser la boisson au soja dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage moyen-élevé, puis appuyer sur la touche café au lait.
3. Servir immédiatement.

Café au lait aromatisé

Utilisez votre sirop préféré!

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de lait écrémé

1 c. à soupe (15 ml) de sirop aromatisé

1 capsule iperEspresso d'illy

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Verser le sirop dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage moyen-élevé, puis appuyer sur la touche café au lait.
3. Agiter délicatement et servir immédiatement.

Mokaccino

Un cappuccino au chocolat… y a-t-il de quoi de meilleur?

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de lait écrémé

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de chocolat

1 capsule iperEspresso d'illy

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou de poudre de cacao non sucré comme garniture facultatif

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Verser la moitié du sirop de chocolat dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche cappuccino.
3. Lorsque l'infusion est terminée, ajouter le reste du sirop de chocolat et remuer. Garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao avant de servir.

Café moka

Cette boisson ultra riche est une merveilleuse façon de terminer un repas spécial.

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de lait écrémé

1 capsule iperEspresso d'illy

1 c. à soupe (15 ml) de sirop de chocolat

2 c. à soupe (30 ml) de crème fouettée

1 c. à thé (5 ml) de copeaux de chocolat amer ou de poudre de cacao non sucré comme garniture

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche cappuccino.
3. Lorsque l'infusion est terminée, ajouter le sirop de chocolat et remuer, coiffer de crème fouettée, puis garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao.

Chocolat chaud

Pourquoi attendre l'hiver? Le chocolat chaud prêt en un instant est un régal en tout temps.

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de lait entier

1½ c. à soupe (22 ml) de sirop de chocolat

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Verser le sirop dans une tasse, placer celle-ci sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.
2. Régler la vapeur au réglage bas-moyen, puis appuyer sur la touche vapeur.
3. Lorsque la tasse est remplie de lait, appuyer de nouveau sur. Remuer et servir immédiatement.

Cappuccino glacé

Infusez votre cappuccino glacé à même le verre à emporter!.

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de lait écrémé

4 glaçons

⅓ t. (75 ml) de lait entier*

1 capsule iperEspresso d'illy

1. Verser le lait écrémé dans le réservoir à lait.
2. Mettre les glaçons et le lait entier dans un grand verre et placer celui-ci sur le plateau pour tasse de voyage. Positionner la buse à vapeur au-dessus du verre.
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche cappuccino .
4. Lorsque l'infusion est terminée, agiter et servir immédiatement.

*On peut préparer cette recette avec du lait écrémé, mais le café aura un goût plus beaucoup plus riche s'il est fait avec du lait entier.

Cappuccino glacé

Maintenant que vous pouvez préparer cette délicieuse boisson à la maison, vous n'aurez plus besoin de vous rendre au café du coin!

Donne 2½ tasses (625 ml).

½ t. (125 ml) de lait écrémé

2 capsules Lungo iperEspresso d'illy

2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé

6 cubes de crème épaisse glacée*

6 glaçons

1. Verser le lait écrémé dans le réservoir à lait. Placer une tasse sur le plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur au-dessus de la tasse.

DÉPANNAGE

Problème : La machine ne s'allume pas.
Solution :
- Brancher la machine dans une prise indépendante.
- Vérifier que la machine est bien branchée.
- Réarmer le disjoncteur du circuit électrique.
- Vérifier que l'interrupteur est en position marche et que les voyants sont allumés.

Problème : La machine n'infuse pas le café.
Solution :
- Éteindre et débrancher la machine. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- Vérifier que le réservoir d'eau est bien posé.
- Vérifier que la tête d'infusion est bien fermée.

Problème : Le café a un goût de chlore ou de minéraux.
Solution :
- Envisager d'utiliser de l'eau embouteillée ou filtrée.

Problème : La machine n'infuse pas une pleine tasse.
Solution :
- Éteindre et débrancher la machine. Attendre au moins 30 secondes avant de la rebrancher et de la rallumer.
- Procéder au détartrage de la machine (consulter la page 9).

Problème : La capsule utilisée ne tombe pas dans le bac de récupération des capsules.
Solution :
- Le bac est plein. Vider le bac et ré-essayer ou retirer à la main la capsule qui se trouve dans la tête d'infusion.

Problème : Je veux modifier la programmation de la machine.
Solution :
- Voir les instructions page à la 6.

Problème : L'intensité des voyants a diminué par rapport à ce qu'elle était.
Solution :
- La machine est dotée d'un dispositif éconergétique qui atténue l'intensité des voyants et la puissance d'environ 50 % après 30 minutes d'inactivité. Appuyer sur n'importe quelle touche pour que la machine repasse en mode préchauffage/prêt.

Problème : La machine s'est éteinte.
Solution :
- La machine est dotée d'un dispositif qui l'éteint automatiquement après 60 minutes d'inactivité.

Problème : Le café est trop chaud.
Solution :
- Appuyer sur la touche « moins chaud » et attendre que le voyant passe à l'allumage fixe.

Problème : Le café n'est pas assez chaud.
Solution :
- Appuyer sur la touche « plus chaud » et attendre que le voyant passe à l'allumage fixe.
- Si le café n'est toujours pas assez chaud: sans mettre de capsule dans la tête d'infusion, appuyer sur la touche réglage manuel M pour faire couler une tasse d'eau afin de préchauffer la machine, puis préparer l'expresso selon les instructions données à la page 6.

Problème : Les voyants court et long clignotent rapidement. Aucune touche ne fonctionne ou certaines touches sont éteintes.
Solution :
- Le système d'infusion détecte une température trop élevée ou trop basse. Éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.

Problème : Les voyants cappuccino et café au lait clignotent rapidement. Tous les autres voyants sont éteints ou aucune touche ne fonctionne.
Solution :
- Le système d'infusion détecte une température trop élevée ou trop basse. Éteindre la machine, la débrancher et la laisser refroidir pendant une dizaine de minutes.

Problème : Les voyants court, Long, réglage manuel M et vapeur clignotent.
Solution :
- Remplir le réservoir d'eau ou vérifier qu'il est correctement posé.

Problème : Les voyants vapeur, cappuccino et café au lait sont éteints ou ne fonctionnent pas.
Solution :
- Remplir le réservoir à lait ou vérifier qu'il est bien raccordé et s'assurer qu'il n'y a pas de capsule dans la tête d'infusion.

Problème : L'injection de vapeur s'est arrêtée d'elle-même.
Solution :
- La machine est dotée d'un dispositif qui interrompt automatiquement l'injection de vapeur après une période de 35 secondes. Si l'on veut encore faire mousser du lait, appuyer de nouveau sur la touche vapeur.

Problème : Il n'y a pas de lait qui s'écoule quand j'utilise les touches vapeur cappuccino ou café au lait.
Solution :
- Raccorder le réservoir à lait correctement : côté court à la sortie en silicone transparent; côté long à la sortie noire.

RECETTES

Expresso macchiato 11
Expresso breve 11
Expresso au soja 11
Café au lait aromatisé.....12
Mokaccino 12
Café moka 12
Chocolat chaud 12
Cappuccino glacé.....13
Café au lait glacé 13
Glace fouettée à l'expresso.....13
Martini à l'expresso.....13
Café anisé 14
Barbotine.....14
Flotteur à l'expresso 14
Glace italienne à l'expresso.....14
Tiramisu.....15
Tranche de jambon sauce grumeleuse.....15
Bavette à bifteck marinée à l'expresso 16

Expresso macchiato

Une noisette de mousse de lait fait de cette boisson, un vrai classique.

Donne une portion.

½ t. (125 ml) de lait écrémé

1 capsule iperEspresso d'illy

1. Verser le lait dans le réservoir à lait. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso et mettre une autre tasse sous la buse à vapeur.
2. Régler la vapeur au réglage le plus élevé, puis appuyer sur la touche vapeur.
   Lorsque la tasse contient un pouce ou deux de mousse de lait, appuyer de nouveau sur pour arrêter le mousseur.
3. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer la capsule et refermer la tête. Appuyer sur la touche expresso court pour que le café soit infusé.
4. À l'aide d'une grande cuillère 15 ml, déposer une noisette de mousse de lait sur l'expresso.
5. Servir immédiatement.

CAPPUCCINO OU CAFÉ AU LAIT

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule et refermer la tête.

2. Vérifier qu'il y a du lait dans le réservoir à lait et que le réservoir est bien raccordé (voir les instructions sous la rubrique « injection de vapeur »).

3. Mettre une tasse sur la cuvette ramasse-gouttes du plateau pour cappuccino et positionner la buse à vapeur dans la tasse.

4. Régler la quantité d'air (donc de mousse) désirée à l'aide du cadran de réglage vapeur.

REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser plus de vapeur pour un cappuccino et moins pour un café au lait.

5. Appuyer sur la touche cappuccino ou café au lait. La quantité de mousse variera. Le cappuccino demande plus de mousse que le café au lait, alors que le café au lait demande plus de lait.

6. La mousse de lait est distribuée dans la tasse, suivie d'un jet de vapeur (selon la technologie brevetée par Cuisinart) qui nettoie rapidement la buse à vapeur. Le café expresso coule immédiatement.

Comment faire mousser le lait :
La machine est munie d'une buse à vapeur. La vapeur sert à chauffer le lait et à y ajouter de l'air pour le faire mousser. Comme pour toute autre chose, il faut s'exercer pour perfectionner l'art de faire mousser le lait, mais les résultats en valent la peine.
Utiliser du lait réfrigéré froid dans le réservoir à lait. Tous les types de lait conviennent, mais le lait écrémé donnera de meilleurs résultats.
Le volume du lait augmente pendant qu'on le fait mousser; il faut donc s'assurer d'utiliser une tasse de la taille appropriée.

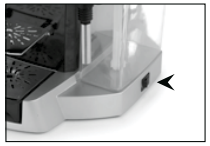
REMARQUE : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir à lait est vide ou qu'il est mal posé. Les voyants à DEL vapeur , cappuccino et café au lait ne s'allumeront pas. Seuls les voyants allumés dénotent des fonctions actives.

COMMANDES DE TEMPÉRATURE

Le réglage « plus chaud » est le réglage par défaut. Pour obtenir un café moins chaud, appuyer sur la touche et attendre quelques secondes pour que la température baisse : le voyant passe à l'allumage fixe quand la température a baissé.

Mode éconergétique
Après 30 minutes d'inactivité, la machine passe automatiquement en mode veille et l'intensité de tous les voyants est réduite d'environ 50 %. Pour la remettre en mode préchauffage, il suffit d'abaisser n'importe quelle touche : tous les voyants clignoteront. La machine est prête pour l'infusion lorsque tous les voyants sont à l'allumage fixe.

Mode d'arrêt automatique
À la suite du cycle d'éconergie de 30 minutes, après une nouvelle période d'inactivité de 30 minutes, la machine s'éteint. Il faut alors appuyer sur l'interrupteur pour la rallumer.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des pièces externes
Nous recommandons de nettoyer régulièrement les pièces externes de l'appareil.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Essuyer le boîtier ainsi que les autres pièces externes à l'aide d'un chiffon doux humide et savonneux.
2. Pour retirer la cuvette ramasse-gouttes, la tirer vers soi en la gardant de niveau afin d'éviter les déversements. La grille et la cuvette ramasse-gouttes sont lavables au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de détergents puissants, de tampons en laine d'acier ni d'autres matières abrasives sur la grille.

Nettoyage du réservoir d'eau
Avec le temps, le réservoir d'eau peut se décolorer ou se tacher; c'est normal. Cet effet varie selon la teneur en minéraux de l'eau embouteillée ou filtrée utilisée, mais ne nuit en rien au bon fonctionnement du système d'infusion. Cependant, il faut prendre soin de nettoyer le réservoir régulièrement pour réduire les accumulations.

Essuyer l'intérieur du réservoir avec un chiffon humide et non pelucheux selon les besoins.

Nettoyage du réservoir à lait
Démonter la buse à vapeur, le cadran et le conduit et les laver à la main dans l'évier ou les mettre dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Détartrage de l'appareil
La teneur en minéraux de l'eau varie d'un endroit à l'autre. Selon la teneur en minéraux de l'eau utilisée, des dépôts calcaires peuvent s'accumuler dans le système d'infusion. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais peuvent nuire au bon fonctionnement de la machine après un temps. Le détartrage aide à garder l'élément chauffant et les autres pièces internes en bon état.

Pour assurer un fonctionnement optimal du système d'infusion, un détartrage devrait être effectué tous les trois à six mois. Là où les dépôts se forment plus rapidement, il faut procéder à un détartrage à une fréquence plus rapprochée.

Voici le matériel nécessaire pour effectuer le détartrage :
- 10 oz (295 ml) de vinaigre blanc distillé
- une tasse en céramique d'une capacité de 12 oz (355 ml) (ne pas utiliser de gobelet en carton)
- l'accès à un évier

1ère étape : Premier rinçage au vinaigre
- Verser 10 oz (295 ml) de vinaigre blanc non dilué dans le réservoir d'eau.
- Placer la tasse en céramique sur la grille de la cuvette ramasse-gouttes.
- Ouvrir la tête d'infusion, mais ne PAS y insérer de capsule.
- Fermer la tête d'infusion et appuyer sur la touche réglage manuel M.
- Le voyant M est allumé pendant l'écoulement du vinaigre. Lorsque la tasse est à moitié pleine, appuyer de nouveau sur M pour interrompre l'écoulement.
- Les voyants commencent à clignoter, indiquant de remplir le réservoir.
- Laisser la machine reposer pendant 30 minutes.
- Rallumer la machine, ouvrir et refermer la tête d'infusion, puis appuyer sur M pour que le vinaigre s'écoule et ré-appuyer sur M pour interrompre l'écoulement.
- Vider le contenu de la tasse dans l'évier.

2e étape : Rinçage à l'eau fraîche
- Répéter la première étape trois fois en utilisant de l'eau fraîche au lieu du vinaigre.
- Cela rince la tuyauterie du système d'infusion et élimine tout goût résiduel de vinaigre. La machine est maintenant prête à être utilisée comme d'habitude.

Maintenance : Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

COMMENT PRÉPARER LA MACHINE À EXPRESSO

1. Placer la machine sur le comptoir (ou autre surface plane) sec et stable où vous l'utiliserez.
   IMPORTANT : Avant la mise en service de la machine ou après une longue période d'inutilisation, il est IMPORTANT de la rincer comme suit :
2. Retirer le couvercle du réservoir d'eau. Soulever le réservoir de la base en le saisissant par sa poignée et le remplir d'eau froide fraîche. Reposer le réservoir sur la base et poser le couvercle. Glisser le réservoir en place à l'aide des glissières et appuyer dessus fermement pour le bloquer en position.
   Important : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau n'est pas bien posé.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Appuyer sur l'interrupteur de courant une fois pour allumer la machine : tous les voyants sur le devant clignotent pendant la période de préchauffage; ils passent à l'allumage fixe quand la machine est prête (après environ 1 minute).
4. Vérifier que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille sont en place.
5. Placer une tasse sur la cuvette.
6. Appuyer sur la touche réglage manuel M, laisser l'eau couler pendant 5 à 10 secondes, puis ré-appuyer sur la touche pour arrêter l'eau de couler.
7. Placer les tasses à expresso sur le chauffe-tasses.
8. La machine est maintenant préchauffée et prête pour l'infusion de café.

REMARQUE : La machine ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau est vide ou qu'il est mal posé. Les voyants à DEL expresso court, expresso long, réglage manuel M et vapeur clignoteront. Dans un tel cas, éteindre la machine, remplir le réservoir et rallumer la machine.

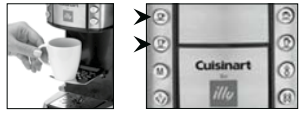
COMMENT UTILISER LA MACHINE À EXPRESSO

Toujours vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir et une capsule dans la tête d'infusion. S'assurer d'utiliser le plateau approprié au type de café (expresso court ou long ou cappuccino) qu'on prépare.
REMARQUE : Cette machine est conçue spécifiquement pour les capsules iperEspresso d'illy. Elle ne doit pas être utilisée avec aucun autre type de capsule, de dosette ou de café.

Expresso court ou long programmé en usine

1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule et refermer la tête.

2. Placer une tasse à expresso sur le plateau pour expresso et sélectionner un expresso court (1,2 oz [35 ml]) ou long (3 oz [88 ml]) : les voyants de la fonction sélectionnée et « plus chaud » restent allumés; tous les autres sont éteints. Lorsque les voyants se rallument, c'est que la machine est prête pour la prochaine infusion.



La touche expresso long ne devrait être utilisée qu'avec les capsules iperEspresso bleues Lungo, car le goût ne sera pas le même avec les autres variétés iperEspresso.

REMARQUE : La technologie brevetée des capsules iperEspresso d'illy confine l'infusion à l'intérieur de la capsule (et non dans la chambre de la tête d'infusion) de sorte qu'il n'y a aucun transfert d'arôme. Il n'est donc pas nécessaire d'effectuer un rinçage entre les infusions.

ATTENTION : Il ne faut pas ouvrir la tête d'infusion en cours d'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.

Réglage manuel de l'intensité de la saveur

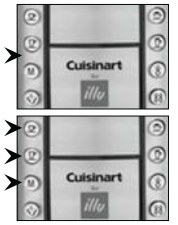
1. Ouvrir la tête d'infusion à l'aide de la poignée, insérer une capsule et refermer la tête.

2. Pour régler manuellement l'intensité de la saveur du café, il faut modifier la durée d'écoulement du café : plus il coule longtemps, moins il sera fort.

   Appuyer sur la touche réglage manuel M pour que le café commence à couler. Lorsque la tasse est remplie au niveau désiré, appuyer de nouveau sur M pour arrêter l'écoulement.

PROGRAMMATION D'UN RÉGLAGE PERSONNALISÉ

Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche réglage manuel M pendant 3 secondes afin de personnaliser l'écoulement pour un café court ou long.



1. Les voyants, et M sont allumés. Si aucune commande n'est donnée dans les 30 secondes, la machine repasse en mode préchauffage/prêt.
2. Appuyer sur la touche ou.
   a. Les voyants ou et M sont à l'allumage fixe.
   b. L'expresso coule.
   c. Lorsque la tasse est remplie au niveau désiré, appuyer de nouveau sur ou : la machine est maintenant programmée pour infuser cette quantité de café.
   d. Si aucune commande n'est donnée pendant l'écoulement dans un délai de 90 secondes, la machine repasse en mode préchauffage/prêt.

Pour rétablir le réglage fait en usine, lorsque la machine est prête, appuyer pendant 3 secondes sur les touches M et en même temps.

1. Les voyants, et M clignoteront trois fois.
2. Le réglage par défaut est maintenant rétabli et la machine repasse en mode préchauffage/prêt.

INJECTION DE VAPEUR

1. Retirer le réservoir à lait de la machine en le saisissant, lui et son couvercle, et en tirant dessus. Retirer le couvercle et verser du lait dans le réservoir, au moins jusqu'à la ligne de remplissage minimale (5 oz [147 ml]), sans toutefois dépasser la ligne de remplissage maximale (22 oz [650 ml]). Reposer le couvercle et aligner le réservoir sur le raccord sur le côté de la machine et pousser dessus pour le raccorder. Placer une tasse sur la cuvette ramasse-gouttes et positionner la buse à vapeur dedans. Régler la longueur du manchon en acier inoxydable de la buse à la longueur appropriée à la tasse. Appuyer sur la touche vapeur pour injecter de la vapeur et régler la quantité d'air (donc de mousse) à l'aide du cadran de réglage vapeur. Appuyer de nouveau sur pour arrêter le mousseur.

REMARQUE : La rotation du cadran vers la droite réduit la quantité d'air et donc, de mousse.

2. Pour utiliser le jet d'eau afin de nettoyer la buse, mettre de l'eau dans le réservoir à lait. Appuyer sur pour lancer et arrêter le jet de vapeur.

3. Pour retirer la buse à vapeur, la positionner droit vers le bas, la tourner vers la gauche et la tirer bien droit.

Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité. L'adaptateur doit être raccordé de sorte que sa patte de mise à la terre (figure C) se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque. **REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.**

ATTENTION : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Instructions de déballage 4
Introduction 4
Caractéristiques et avantages 5
Comment préparer la machine à expresso 6
Comment utiliser la machine à expresso 6
Programmation 7
Injection de vapeur 7
Cappuccino ou café au lait 7
Commandes de température 8
Nettoyage et entretien 8
Guide de dépannage 9
Recettes 11
Garantie 17

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document.
3. Retirez l'ensemble échantillon de capsules iperExpresso d'illy.
4. Couchez la boîte sur le dos et glissez la machine hors de la boîte.
5. Mettez la boîte et le matériel d'emballage de côté.
6. Retirez tout le matériel d'emballage, les rubans adhésifs, etc.

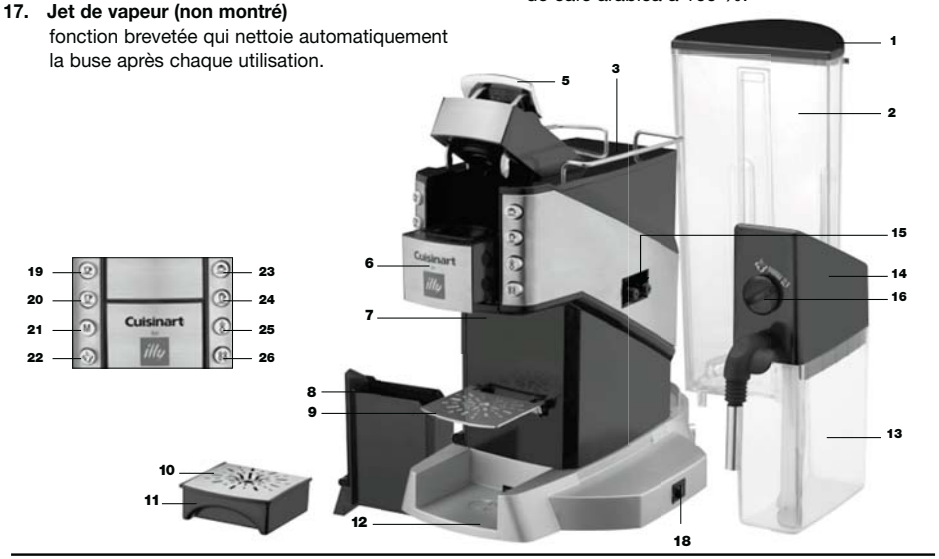
Nous vous conseillons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer la machine à une date ultérieure. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

INTRODUCTION

Cuisinart et illy sont fières de présenter la machine à espresso, café au lait et cappuccino une tasse super automatique Buona Tazza[MC] conçue et fabriquée par Cuisinart spécialement pour le système de capsules iperEspresso exclusif à illy. Ce mariage de l'excellence de Cuisinart en matière de cafetières et de l'héritage légendaire d'illy en matière de café vous apporte le plaisir de savourer le goût riche et velouté d'illy dans le confort de votre foyer.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle du réservoir d'eau**
2. **Réservoir d'eau de 34 oz (1 L) amovible**
3. **Chauffe-tasses**
   pratique pour réchauffer les tasses.
4. **Pompe de 19 bars (non montrée)**
5. **Poignée de la tête d'infusion**
   Poignée en métal coulé pour ouvrir et fermer la tête d'infusion.
6. **Tête d'infusion**
7. **Buse d'écoulement**
   Positionnée de manière stratégique pour donner des résultats optimaux.
8. **Bac de récupération des capsules**
   reçoit les capsules usagées (contient aussi du liquide résiduel après l'infusion).
9. **Plateau escamotable pour expresso**
   reçoit la tasse à expresso « demi-tasse », mais se replie pour céder la place aux tasses plus grandes.
10. **Grille de la cuvette ramasse-gouttes**
11. **Cuvette ramasse-gouttes et plateau pour cappuccino/café au lait amovible**
12. **Plateau pour tasse de voyage**
13. **Réservoir à lait de 22 oz (675 ml) amovible**
    pouvant être conservé au réfrigérateur.
14. **Couvercle du réservoir à lait avec pièces amovibles (buse à vapeur, manchon, couvercle, conduit et cadran)**
15. **Raccord du réservoir à lait**
16. **Cadran de réglage vapeur**
    permet de régler la quantité de vapeur qui est injectée dans le lait.
    = plus de vapeur, mousse plus légère
    = moins de vapeur, mousse plus dense
17. **Jet de vapeur (non montré)**
    fonction brevetée qui nettoie automatiquement la buse après chaque utilisation.
18. **Interrupteur de courant**
19. **Touche expresso court**
20. **Touche expresso long**
21. **Touche réglage d'intensité manuel ou programmable M**
22. **Touche vapeur**
23. **Touche cappuccino**
24. **Touche café au lait**
25. **Touche moins chaud**
    baisse la température du café.
26. **Touche plus chaud**
    rétablit la température réglée en usine.
27. **Fonction éconergétique (non montrée)**
    met l'appareil en mode veille après 30 minutes d'inactivité pour réduire la consommation d'énergie de 50 %.
28. **Fonction d'arrêt automatique (non montrée)**
    éteint l'appareil après 60 minutes d'inactivité.
29. **Cordon d'alimentation (non montré)**
30. **Sans BPA (non montré)**
    Toutes les pièces qui viennent en contact avec le liquide sont exemptes de BPA.
31. **Ensemble échantillon de 14 capsules (non montré)**
    Choisissez parmi une gamme de variétés de café arabica à 100 %!



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

À Cuisinart, nous faisons grand cas de la sécurité. Nous concevons et nous fabriquons nos produits de consommation en gardant toujours votre sécurité à l'esprit. Nous vous invitons donc à être prudents quand vous utilisez des appareils électriques et à suivre les précautions indiquées.
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL NE SERT PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. LAISSEZ-LE TOUJOURS REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER ET AVANT D'ENLEVER OU DE REPOSER DES PIÈCES.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque.
4. L'appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
5. Ne faites pas fonctionner l'appareil quand la tête d'infusion est ouverte.
6. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni à proximité d'eux.
7. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
8. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
9. Utilisez toujours l'appareil sur une surface de niveau, parfaitement sèche.
10. Pour débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre (en mettant l'interrupteur à la position d'arrêt), puis tirez le cordon d'alimentation hors de la prise murale.
11. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni là où il pourrait venir en contact avec un four chaud.
12. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, venir en contact avec des surfaces chaudes ou se mêler.
13. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart au risque de causer un incendie ou un choc électrique ou d'occasionner des blessures.
14. Suivez rigoureusement les instructions pour le nettoyage et l'entretien.
15. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
18. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil avec une rallonge électrique. Cependant, si vous devez en utiliser une, elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil. Examinez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil à la recherche de signes de détérioration. En cas de dommages, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606.
19. Pour tout besoin d'entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Cuisinart au 1-800-472-7606.
20. Confiez toutes les réparations à du personnel qualifié.
21. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service autorisé le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.
22. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique** afin d'éviter qu'un contact le mette accidentellement en marche (ce qui constitue un risque d'incendie) surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsqu'on la ferme.
24. N'ouvrez pas la tête d'infusion durant l'infusion afin d'éviter tout risque de brûlure.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE
NE PAS OUVRIR
MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE,
NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL.
IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR.
CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT

CONSIGNES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

1. Mettez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
2. N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans la prise murale et non pas dans une barre multiprises ou une rallonge.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

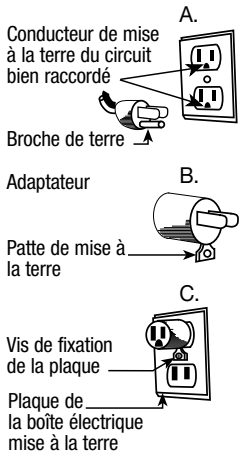
L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil, être trifilaire et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

Si l'appareil est fait en métal coulé, il est muni, pour votre protection, d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre (figure A).


A.
Conducteur de mise à la terre du circuit bien raccordé
Broche de terre
Adaptateur
B.
Patte de mise à la terre
C.
Vis de fixation de la plaque
Plaque de la boîte électrique mise à la terre

Cuisinart[MD] pour illy[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Machine à expresso, café au lait et cappuccino une tasse super automatique Buona Tazza[MC]

SÉRIE EM-500C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.